

Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

CAP CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes de commis(e) de cuisine, dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



DURÉE

1 ou **2** an(s)

- > Rentrée en septembre
- > Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > CAP en 2 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième
- > CAP en 1 an : Avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3. Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact avec une entreprise
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMPLIN POUR ...

- > Devenir est un professionnel qualifié qui prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
 - assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
 - contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
 - respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Contrôle en cours de formation (CCF)
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
 - > N°RNCP : 38430
- Date de publication de la fiche : 21/12/2023

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Desserts de Restaurant
- > BP Arts de la Cuisine
- > BAC PRO Cuisine

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES (1)

- > 98,33 % de réussite à l'examen session juin 2024 (59 reçus sur 60 présentés)
- > 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023
- > 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
- 85,2 % en poursuite de formation
- 14,8 % sur le marché de l'emploi
- * 100 % en emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Tous types d'établissements de la restauration permettant l'ensemble des activités

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- > Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- > Organiser du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- > Mettre en œuvre des techniques de base en cuisine dans une démarche écoresponsable
- > Contrôler, dresser et distribuer la production
- > Communiquer dans un contexte professionnel

TARIFS (1)

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

- BCO1 Organisation de la production de cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- BCO2 Préparer et distribuer la production de cuisine
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

> domaine général :

- BC01 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC02 Mathématiques et physiques chimie
- BC03 Education physique et sportive
- BC04 Prévention, santé, environnement
- BC05 Anglais - UF2 unité facultative mobilité

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,

Pour les parcours 1 an : Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise ;
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés ;
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 2 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux ; Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition ;
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Jeune)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

